



SATOKAUDEN  
PARHAAT  
RUOAT

# sesonki

5 | 2020 RESEPTIT YHTEISHYVÄ.FI

LEMPIRUOKA  
UUSIKSI

Kaalilasagne

LIHATAITURI

Helpot  
lehtipihvit  
jauhelihasta

KOUKUSSA KALAA

Kirkas  
siikakeitto

VIHDOINKIN  
PERJANTAI

Siipipelti ja  
mangodippi

VIIMEINEN SILAUS

Sacher-  
mokkapalat

SESONGISSA

Maustainen  
kurpitsa-  
sosekeitto

15

RESEPTIÄ  
KOTOISAAN  
SYKSYYN



# Syö hyvin ja hyvää

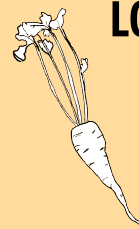
Teemme sinulle ruokaohjeita, joissa puntaroimme suolan miniiniin, syynäämme sokerin tikkiin ja valitsemme ravitsemuksellisesti parhaimmat ainekset. Saatamme veivata yhtä ohjetta useita kertoja, jotta resepti on ravitsemuksellisesti hyvä, maun kärsimättä. Aina ei tarvitse olla tiukki, terveellinen syöminen on kokonaisuus, johon mahtuu välillä herkkujakin. Ei ole niin vakavaa, vaikka viikonloppuna nautiskelisi pekonilla päällystetyllä uunilohella kermaisen kiusauksen saattelemana tai lehtipihvillä ja maustevoilla. Kasvispainotteinen annos syntyy helposti täyttämällä puolet lautasesta kasviksilla. Kun viikon varrella panostaa pari kertaa kala- ja kasvisruokaan, terveellisyys on hallussa. Nautitaan monipuolisesta ruoasta!

**PS.**  
Omien ruokaostosten terveellisyttä voi nyt seurata S-mobiilin ravinto-laskurilla. Tutustu palveluun!



SANNA AUTIO  
Ruoan sisältöpääällikkö,  
SOK Media

## PARASTA LOKAKUUSSA



JUURIPERSILJA



KYSSÄKAALI



MYSIKURPITS



PALSTERNAKKA



RUUSUKAALI



MANGO



OMENA



PÄÄRYNÄ



SIIKA



SILAKKA

### Sisältöpääällikkö

Sanna Autio, SOK Media

### Tuottaja

Niina Mälikä

### Kuvatuottaja

Iina Kansonen

### Ruokatoimittaja

Taina Salovaara

### Reseptit

S-kokeilukeittiö

Anne Ponkkonen

Henriikka Mattila

Hanne Penttinen

Elisa Vihtiälä

### Art Director

Leena Majaniemi

### Kuvat

Laura Riihelä

### Kuvausjärjestelyt

Henna Siponen

### Painopaikka

PunaMusta Oy

Kuva Piia Arnould Kuvitukset Minttu Wikberg

G gluteeniton  
M maidoton  
MU munaton  
K kasvis  
VE vegaaninen

Reseptien ravinto-  
sisällöt: yhteishyvä.fi

YHTEIS-  
HYVÄN  
RESEPTI-  
LUPAUS

1

Suomalaiseen  
kotiin sopivia  
- onnistut  
varmasti

2

Fiksuja ja  
taloudellisia  
- ei hävikkiä

3

Terveellisiä ja  
monipuolisia  
- ruokavaliot  
huomioitu

4

Reseptien  
ainekset  
Prismoista ja  
S-marketeista



## MAUSTEINEN KURPITSASOSEKEITTO

Syksyn lämmittävin sosekeitto syntyy paahdetuista kasviksista, kookosmaidosta ja currytahnasta. Paahda kurpitsan siemenet ripotteeksi keiton pinnalle.

4 ANNOSTA | G | M | MU | VE |  
1 t 15 min

**1 myskikurpitsa**  
**1 sipuli**  
**2 valkosipulinkynttä**  
**1 punainen paprika**  
**1 lime**  
**5 dl vettä**  
**1 tlk (400 g) kookosmaitoa**  
**3 rkl punaista currytahnaa**  
**½ rkl sokeria**  
**¼ tl suolaa**  
**1 ruukku korianteria**  
LISÄKSI  
**myskikurpitsan siemenet**  
**ripaus suolaa**

### VINKKI

Lisää keittoon tulisuufta vaihtamalla paprika tuoreeseen chiliin.

► Huuhtelee kurpitsa ja lohko neljään osaan. Ota siemenet talteen ja huuhtelee ne siivilässä. Kuori ja lohko sipuli. Kuori valkosipulinkyntset. Huuhtelee ja halkaise paprika, poista kanta ja siemenet. Laita kasvikset leivinpaperille pellille. Levitä siemenet kasvisten viereen ja ripottele niille hieman suolaa. Paahda 175-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

► Kaavi kurpitsa lusikalla kuoristaan kattilaan. Lisää muut kasvikset ja purista limen mehu joukkoon. Lisää vesi, kookosmaito, currytahna, sokeri ja suola. Keitä 10 minuuttia.

► Hienonna korianteri. Lisää puolet kattilaan ja soseuta keitto. Tarjoa keitto lopun korianterin ja paahdettujen siementen kanssa.

PARASTA  
JUURI NYT  
MYSKI-  
KURPITSA





## HELPPO KANA-OMENAPASTA

Nopea kanapasta saa makean vivahteen omenoista. Mausta kermainen kastike sinapilla ja viimeistele annokset salaattijuustolla.

4 ANNOSTA | MU |  
20 min

300 g kaurapastaa  
3 omenaa (kotimaista)  
1 sipuli  
1 valkosipulinkynsi  
1 pkt (300 g) broilerin  
fileesuikaleita  
½ rkl rypsiöljyä  
1 prk (2 dl) ruokakermaa  
1 dl vettä  
1 kana-annosfondi  
1 rkl sinappia  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
1 rs (180 g) salaattijuusto-  
kuutioita  
(½ ruukkua basilikaa)

► Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.  
► Huuhtele ja raasta omenat. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Ruskista broileri öljyssä paistokasarissa. Lisää omenaraaste ja sipulit. Kääntelee pari minuuttia. Lisää kerma, vesi, fondit, sinappi ja pippuri. Kuumenna kiehuvaan ja hauduta kannen alla 2–3 minuuttia.  
► Sekoita valutettu pasta kastikkeeseen. Murustele salaattijuusto pinnalle ja viimeistelee halutessasi basilikalla.





## TOMAATTINEN SISKONMAKKARAKASTIKE

Tässä tulee koko perheen uusi suosikkikastike! Purista siskonmakkarat pyöryköiksi pannulle ja tee helppo kastike tomaattimurskasta.

4 ANNOSTA | G | M | MU |

15 min

1 pkt (500 g) siskonmakkaroita

½ rkl rypsiöljyä

1 valkosipulinkynsi

1 tl paprikajauhetta

1 pkt (500 g) tomaattimurskaa

1 tl Välimeren yrttiseosta

1 tl sokeria

½ tl mustapippuria rouhittuna

► Kuumenna öljy isolla pannulla. Purista siskonmakkaroista pyöryköitä pannulle ja ruskista kauttaaltaan.

► Kuori ja hienonna valkosipuli. Lisää se ja paprikajauhe pannuun. Paista hetki käänellen.

► Lisää tomaattimurska, yrttiseos, sokeri ja pippuri. Hauduta keskilämmöllä 5–10 minuuttia.

### VINKKI

Lisää annoksen päälle lusikallinen paksua jogurttia pyöristämään kastikkeen makua.





## HUNAJASILAKAT

Kypsennä silakkafileet hunajaisessa smetanakastikkeessa meheväksi uuniruoaksi.

4 ANNOSTA | G | MU |

45 min

**600 g silakkafileitä**

**$\frac{3}{4}$  tl suolaa**

**$\frac{1}{2}$  tl mustapippuria rouhittuna**

**1 ruukku ruohosipulia**

**KASTIKE**

**1–2 valkosipulinkynttä**

**1 prk (120 g) smetanaa**

**$\frac{1}{2}$  dl hunajaa**

**3 rkl sitruunanmehua**

**LISÄKSI**

**$\frac{1}{2}$  rkl rypsiöljyä vuokaan**

► Levitä silakkafileet leikkuulaudalle nahkapuoli alaspäin, mausta suolalla ja pippurilla. Laita kaksi fileettä lihapuolet vastakkain ja lado voideltuun uuni-vuokaan (noin 30 x 25 cm).

► Hienonna ruohosipuli. Ripottele 1 dl ruohosipulia silakoille ja säästä loppu koristeluun.

► Kuori ja hienonna valkosipulinkynsi. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja kaada tasaisesti vuokaan. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 20–25 minuuttia.

► Anna ruoan vetäytyä noin 10 minuuttia. Ripottele loppu ruohosipuli pinnalle ja tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.



**SESONKIKALA**  
**SILAKKA**

### VINKKI

Hunajainen smetana sopii myös uunilohen kuorruttamiseen.



## KOUKUSSA KALAAIN



## KIRKAS SIIKAKEITTO

Tee kalakeitto vaihteeksi siiasta ja juuripersiljasta, joiden sesonki on juuri nyt parhaimmillaan. Mausta siikasoppa raikkaalla piparjuuritahnalla.

5 ANNOSTA | G | M | MU |  
30 min

500 g siikafileetä  
5–7 perunaa (kiinteä  
lajike)  
1 ps (300 g) juuripersiljaa  
3 porkkanaa  
1 sipuli  
2 rkl rypsiöljyä  
1 l vettä  
2 rkl piparjuuritahnaa  
1 kala-annosfondi  
4 laakerinlehteä  
½ tl pippurisekoitusta

½ tl suolaa  
1 ½ rkl sitruunanmehua  
LISÄKSI  
½ ruukkua tilliä

► Pese, kuori ja paloittele perunat, juuripersiljat ja porkkanat. Kuori ja hienonna sipuli.  
► Kuullota juuripersiljaa, porkkanaa ja sipulia kattilassa öljyssä muutama minuutti. Lisää vesi, perunat, piparjuuritahna, fondi ja mausteet. Keitä noin 10 minuut-

tia, kunnes perunat ovat juuri ja juuri kypsiä.

► Laita siikafilee leikkuulaudalle nahkapuoli alaspäin, pidä kalapiikillä tai haarukalla kiinni pyrstöstä ja leikkaa terävällä veitsellä liha irti nahasta. Poista ruodot ja kuutioi kala.

► Lisää kalat ja sitruunanmehu keittoon. Kuumenna muutama minuutti kunnes kala on kypsää. Viimeistelee hienonnetulla tillillä.





## KAALILASAGNE

Kokonainen kaali ja kaksi helppoa kastiketta muuttuvat meheväksi lasagneksi, jossa kaali korvaa kokonaan lasagnelevyt.

8 ANNOSTA | G | MU |  
1 t 30 min

1 ½ kg keräkaalia  
1 l vettä  
½ tl suolaa  
JAUHELIIHAKASTIKE  
1 rs (400 g) naudan jauhelihaa (17 %)  
2 tlk (à 400–500 g) tomaattipastakastiketta  
JUUSTOKASTIKE  
2 prk (à 150 g) ranskan-  
kermaa  
1 ps (150 g) emmental-  
juustoraastetta  
PINNALLE  
1 ps (150 g) mozzarella-  
juustoraastetta

Valuta siivilässä hyvin.

► Ruskista jauheliha paisto-kasarissa. Lisää pastakastike ja hauduta 5 minuuttia.

► Sekoita ranskankerma ja emmentalraaste kattilassa ja kuumenna, kunnes juusto sulaa.

► Levitä puolet jauheliha-kastikkeesta noin 3 litran vetoiseen uunivuokaan. Lado puolet kaalinlehdistä päälle. Levitä loppu jauhelihakastike vuokaan, lisää puolet juustokastikkeesta ja lado loput kaalinlehdet päälle. Painele kevyesti kauhalla, jotta kastikkeet jakaantuvat tasaisesti. Tasoita loppu juustokastike ja mozzarellaraaste pinnalle.

► Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin tunti. Jos pinta alkaa tummua liikaa, peitä vuoka kannella tai foliolla. Anna vetäytyä 15–20 minuuttia.

### RESEPTIN TARINA

"Lasagne on perheemme suurta herkkua. Kerran päätin kokeilla lasagnea kaalista. Helpot kastikkeet säästivät aikaa ja ruoka kypsyi itseksensä uunissa. Uudistettu lempiruoka maistui vieläpä hyvin lapsille."

Hanne, S-kokeilukeittiö







PARASTA  
JUURI NYT  
RUUSU-  
KAALI



## CAESARSALAATTI RUUSUKAALISTA

Tee caesarsalaatti vaihteeksi ruusukaaleista ja kruunaa rapeilla leipäkrutongeilla.

4 ANNOSTA  
45 min

2 pkt (à 300 g) ruusukaalia  
½ pkt (à 200 g) parmesaani-  
juustoa

KASTIKE

1 valkosipulinkynsi  
1 kanamuna  
4 anjovisfileetä  
2 rkl sitruunanmehua  
1 tl sinappia  
1 tl hunajaa  
¼ tl mustapippuria rouhittuna  
¼ tl suolaa

1 dl rypsiöljyä

KRUTONGIT

4 paahtoleipäviipaletta  
½ dl rypsiöljyä  
1 rkl Välimeren yrttiseosta

► Tee ensin krutongit. Leikkaa leivät noin 1 cm:n kuutioiksi. Paista leipää ja yrttiseosta öljyssä pannulla käännellen 6–7 minuuttia, kunnes leivät ovat rapeita ja kullankeltaisia. Siirrä kulhoon.

► Valmista kastike. Kuori valkosipulinkynsi. Mittaa öljyä lukuun ottamatta kastikkeen ainekset sauvasekoittimen kulhoon. Soseuta sileäksi. Lisää öljy ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.

► Huuhtelee ruusukaalit ja leikkaa kannat pois. Irrota uloimmat lehdet ja suikaloi tiivis sisus. Paahda lehtiä ja suikaleita kuumalla pannulla sekoitellen 4–5 minuuttia. Siirrä tarjoiluvadille. Höylää juusto lastuiksi. Sekoita lastut ja krutongit ruusukaalin joukkoon. Tarjoa kastikkeen kanssa.

### HYVÄSTI HÄVIKKI

Paahda kuivahtaneesta leivästä krutonkeja myös keittojen tai salaattien päälle.



## HELPOT LEHTIPIHVIT JAUHELIHASTA

Kauli jauhelihasta edulliset lehtipihvit, jotka maistuvat lapsillekin. Ohuet pihvit paistetaan herkullisiksi aurinkokuivattujen tomaattien öljyssä.

6 ANNOSTA | G | MU |  
1 tunti

**1 pkt (700 g) naudan jauhelihaa**  
**3–4 rkl aurinkokuivattujen tomaattien öljyä**  
 **$\frac{3}{4}$  tl suolaa**  
 **$\frac{3}{4}$  tl mustapippuria**  
**rouhittuna**  
**MAUSTEVOI**  
**1 prk (285 g) aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä**  
**1 ruukku basilikaa**  
**100 g voita**  
**LISÄKSI**  
**13 leivinpaperiarkkia foliota**

► Muotoile jauhelihasta kuusi pihviä. Aseta kukin pihvi kahden leivinpaperin väliin ja kauli noin 1 mm:n paksuiseksi. Laita pihvit tasaiselle alustalle pakastimeen noin 30 minuutiksi.

► Tee maustevoi. Valuta aurinkokuivatut tomaatit, säästä öljy paistamiseen. Soseuta tomaatit, basilika ja huoneenlämpöinen voi sauvasekoittimella. Lusikoi seos leivinpaperille ja muotoile tangoksi. Kääri rullalle ja sulje päät tiukasti. Anna voin jähmettyä pakastimessa noin 30 minuuttia.

► Kuumenna 1 rkl tomaattien öljyä isolla pannulla. Ota jäinen pihvi pois kääreistään ja laita pannulle. Paista noin minuutti tai kunnes neste nousee pihvin pintaan. Käännä ja paista toinen puoli. Mausta suolalla ja pippurilla. Siirrä pihvi lautaselle ja peitä foliolla. Paista loput pihvit samoin.

► Leikkaa maustevoista voinapit pihvien päälle. Säilytä loppu maustevoi pakastimessa ja käytä liha- tai kasvisruokien lisukkeena.





VINKKI

Valitse ruokaan sekä tulisia siipiä että miedompia hunajamarinoituja siipiä.

PARASTA JUURI NYT  
MANGO

## SIIPELTI JA MANGODIPPI

4 ANNOSTA  
45 min

2 pkt (n. 1,3 kg)  
maustettuja broilerinsiipiä  
¾ (à 450 g) mangoa  
1 pkt (300 g) ruusukaalia  
1 iso punasipuli  
1 rkl rypsiöljyä  
¼ tl suolaa  
MANGODIPPI  
¼ mangoa  
2 dl chili- tai paprika-  
majoneesia  
LISÄKSI  
1 ps (600 g) ristikko-  
perunoita (pakaste)  
(siipikastiketta)

Kokoa iltaruokaasi mahtava kombo broilerinsiivistä, paahdetuista ruusukaaleista ja uunissa kypsyneestä mangosta. Myös dipissä maistuu makoisa mango.

- Asettele siivet leivinpaperille pellille. Paista kiertoilmalla 200-asteisessa uunissa tai ilman kiertoilmaa 225 asteessa 15 minuuttia. Valmistele sillä aikaa kasvikset.
- Huuhtelee, kuori ja leikkaa mango isoiksi paloiksi. Säästä ¼ dippiä varten. Huuhtelee ruusukaalit. Leikkaa pieni pala kantaa pois

- ja halkaise kaalit. Kuori sipuli ja leikkaa kapeiksi lohkoiksi.
- Levitä ristikkoperunat leivinpaperille toiselle pellille. Pane perunapelti uunin ylätasolle ja ota samalla siipipelti uunista. Siirrä siipiä pellin reunoille ja laita kasvikset keskelle, ruusukaalit leikkuupinta ylöspäin. Sivele ruusukaalit öljyllä ja

- mausta suolalla. Laita siipipelti uunin alatasolle. Paista 15–20 minuuttia, kunnes siivet ovat kypsiä ja perunat rapeita. Halutessasi voit käänneellä kypsät siivet valmiissa siipikastikkeessa.
- Soseuta loput mangopalat haarukalla kulhossa ja sekoita ne majoneesiin. Tarjoa dippi perunoiden ja siipien kanssa.



## SIENI-SINIHOMEUUSTO-PIIRAKKA

Tee rukiisen rahkavoitaikinan  
kätköihin mehevä täyte, jossa maistuvat  
sienet, timjami ja sinihomejuusto.

12 PALAA | K |  
1 t 15 min

### POHJA

**2 dl ruisjauhoja**  
**2 dl vehnäjauhoja**  
**1 tl leivinjauhetta**  
**250 g voita tai margariinia**  
**1 prk (250 g) maitorahkaa**

### TÄYTE

**1 dl pitkäjyväistä tai puuroriisiä**  
**4 dl vettä**  
**400 g (n. 1 l) herkkusieniä tai muita käyttövalmiita sieniä**  
**1 sipuli**  
**1 rkl rypsiöljyä**  
**2 rkl tuoretta timjamia hienonnettuna tai 2 tl kuivattua**  
**1 prk (150 g) ranskan-kermaa**  
**1 ps (150 g) sinihomejuustomurua**  
**¾ tl suolaa**  
**¾ tl mustapippuria rouhittuna**  
**½ kananmunaa**  
LISÄKSI  
**½ kananmunaa timjaminoksia**

**1.** Sekoita ruis- ja vehnäjauhot sekä leivinjauhe kulhossa. Lisää pehmeä rasva ja nypi seos murumaiseksi. Lisää rahka ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin ½ tunniksi.

**2.** Keitä riisi vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Puhdista ja viipaloi sienet. Kuori ja hienonna sipuli. Paista sieniä ja sipulia öljyssä pannulla, kunnes sienistä ei enää irtoa nestettä. Hienonna timjamin lehdet ja ohuet varret. Sekoita riisi, timjami, ranskankerma, juustomuru, suola ja pippuri sieni-sipuli-seokseen. Riko kananmunan rakenne pienessä kulhossa ja valuta puolet munasta täytteeseen. Sekoita.

**3.** Kauli taikina jauhotetulla alustalla 30 x 40 cm:n levyksi. Siisti reunat ja säästä poisleikattu taikina koristeisiin. Nosta levy kaulimen avulla leivinpaperoidulle pellille. Levitä täyte taikinallevyn toiselle puolikkaalle. Taita toinen puoli kanneksi ja painele sormin reunat kiinni. Tee lopusta taikina esimerkiksi piparkakku-muotilla koristeita ja asettele ne piirakan päälle.

**4.** Voitele pinta munalla ja pistele haarukalla reikiä kanteen. Asettele timjaminoksia koristeeksi. Paista 200-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia kauniin ruskeaksi.









## PEKONIUUNILOHI

Pekonilla peitelty ja timjamilla maustettu uunilohi on parasta sunnuntairuokaa.

5 ANNOSTA | G | M | MU |  
25 min

800 g lohifileettä  
½ dl timjamia  
hienonnettuna  
¾ tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
1 pkt (140 g) pekonia  
timjamia

► Laita lohifilee leivinpaperille pellille nahkapuoli alaspäin. Hienonna timjamin lehdet ja ohuet varret. Ripottele suola, pippuri ja timjami lohelle.

► Kuutioi pekoni ja ripottele lohien päälle. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia fileen paksuudesta riippuen. Koristele timjamilla.

## MENU

PEKONIUUNILOHI

KERMAINEN  
PERUNA-PALSTER-  
NAKKAVUOKA

RAPEA KYSSÄKAALI-  
OMENASALAATTI

MUSTAHERUKKA-  
PÄÄRYNÄKIISSELI  
JA SUKLAA-  
KERMAYAHTO

## KERMAINEN PERUNA-PALSTERNAKKAVUOKA

Palsternakan pähkinäinen maku sopii hienosti valkosipuli-kermaperunoihin.

5 ANNOSTA | G | MU |  
1 t 15 min

500 g palsternakkaa  
500 g perunoita (jauhoinen lajike)  
1 sipuli  
4 valkosipulinkynttä  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
rouhittuna  
2 prk (4 dl) ruokakermaa  
LISÄKSI  
½ rkl rypsiöljyä

► Pese ja kuori palsternakat ja perunat. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit.

► Lado ainekset kerroksittain noin 2 litran vetoiseen uunivuokaan ja mausta kerrokset suolalla ja pippurilla. Kaada kerma vuokaan.

► Kypsennä 200-asteisessa uunissa toiseksi alimmalla tasolla noin 1 tunti, kunnes juurekset ovat kypsiä. Anna vetäytyä hetki.



# RAPEA KYSSÄKAALI-OMENASALAATTI

Rouskuvan salaatin salaisuus on kasvien kylmä vesikyöpy.

5 ANNOSTA | G | MU | K |  
15 min

2 (n. 500 g) kyssäkaalia  
2 omenaa (kotimaista)  
JOGURTTIKASTIKE  
2 dl paksua jogurttia  
1 rkl sitruunanmehua  
1 tl sinappia  
1 tl hunajaa  
¼ tl suolaa  
riippaus mustapippuria rouhittuna  
(1 dl tilliä hienonnettuna)

- Pese ja kuori kyssäkaalit. Huuhtelee omenat. Leikkaa kyssäkaalit ja omenat ohuiksi suikaleiksi ja laita ne kulhoon kylmään veteen.
- Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Lisää halutessasi tilli.
- Valuta kyssäkaalit ja omenat. Taputtele talouspaperilla kuiviksi. Sekoita kastike joukkoon.



## MUSTAHERUKKA-PÄÄRYNÄKIISSELI JA SUKLAAKERMAVAHTO

Mausta helppo herukkakiisseli kanelilla, sitruunalla ja päärynäsattumilla.

6 ANNOSTA | G | L | MU | K |  
20 min

3 päärynää  
1 ps (200 g) mustaherukoita (pakaste)  
6 dl vettä  
1 dl sokeria  
1 rkl sitruunanmehua  
½ tl kanelia  
SUURUS  
1 dl vettä  
3 rkl perunajauhoja  
LISÄKSI  
1 prk (250 ml) suklaakermaa

- Huuhtelee ja kuori päärynät. Leikkaa pieniksi kuutioiksi.
- Mittaa mustaherukat, vesi ja sokeri kattilaan. Kuumenna ja keitä pari minuuttia.
- Sekoita suuruksen vesi ja perunajauhot keskenään. Siirrä kattila pois levyiltä. Kaada suurus ohuena nauhana koko ajan sekoittaen kattilaan. Laita kattila takaisin kuumalle levyille. Kuumenna sekoittaen, kunnes kiisseli pulpahtaa muuttaman kerran. Siirrä kattila pois levyiltä.
- Sekoita päärynät, sitruunanmehu ja kaneli kiisseliin. Jaa kiisseli tarjoilukulhoihin. Ripottele sokeria pinnalle.
- Tarjoa jäähtyneenä vaahdotetun suklaakerman kera.





## SACHER-MOKKAPALAT

Nyt yhdistetään mokkaalat ja sacherkakku!  
Syksyn uuden suosikkileivonnaisen hedelmäinen yllätys  
ovat taikinaan piilotetut mangopalat.

24 PALAA  
30 min + jäähdytys 1 t

POHJA  
1 (450 g) mango  
200 g voita tai margariinia  
1 dl kuohukermaa  
4 dl vehnä jauhoja  
½ dl kaakaojauhetta (tummaa)  
1 rkl leivinjauhetta  
4 kananmunaa  
2 dl sokeria

KUORRUTUS  
1 prk (300 g) aprikoosi-  
marmeladia  
200 g tummaa suklaata  
1 dl kuohukermaa  
½ dl lämmintä kahvia  
kookoshiutaleita

► Huuhtele ja kuori mango. Leikkaa pieniksi paloiksi ja poista siemen. Levitä palat leivinpaperille syvälle uunipellille.  
► Sulata rasva ja yhdistä se kerma-  
n kanssa. Anna jäähtyä hetki. Yhdistä toisessa kulhossa jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe.  
► Vaahdota munat ja sokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita rasva-kerma-  
seos vaahtoon ja siivilöi kuivat aineet joukkoon. Sekoita vain sen verran, että ainekset sekoittuvat. Levitä taikina mangopalojen päälle. Paista 200-asteisessa uunissa 12–15 minuuttia. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.  
► Levitä marmeladi kakulle. Paloittele suklaa. Kuumenna kerma kattilassa kiehumispisteen ja ota pois liedeltä. Lisää suklaa ja kahvi. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä hetki. Kaada kuorrute piirakan keskelle. Anna valua reunoja kohti ja levitä lastalla tasaiseksi. Koristele kookoshiutaleilla ja laita jääkaappiin jäähdyttämään tunniksi.